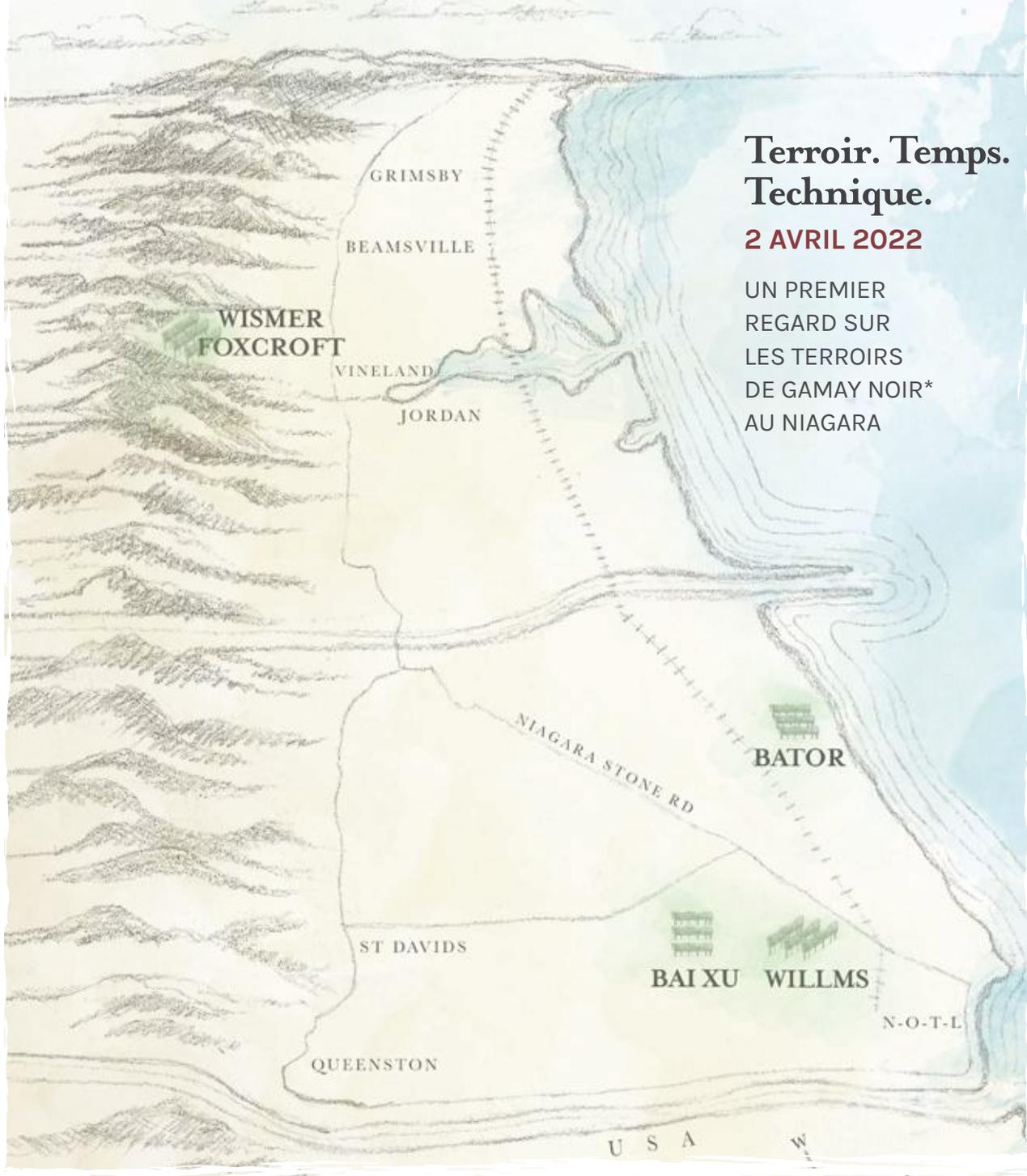




BACHELDER

CARTOGRAPHIER NIAGARA, UN VIGNOBLE À LA FOIS.

Plantement 'La Violette'



**Terroir. Temps.
Technique.**

2 AVRIL 2022

UN PREMIER
REGARD SUR
LES TERROIRS
DE GAMAY NOIR*
AU NIAGARA

*ET DES NOUVEAUTÉS DÉLICIEUSES : LES VILLAGES 2020 EN PINOT NOIR ET CHARDONNAY



GRIMSBY

BEAMSVILLE

WISMER
FOXCROFT

VINELAND

JORDAN

NIAGARA STONE RD

BATOR

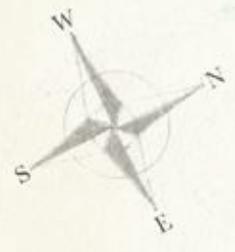
ST DAVIDS

BAI XU WILLMS

QUEENSTON

N-O-T-L

U S A



Un mot du vigneron sur le millésime 2020

2020 – un millésime artistique de niagara

Lorsque vient le temps de déterminer la « date de cueillette du raisin », les viticulteurs et les vignerons (souvent la même personne) ont parfois du mal à prendre la décision en raison des extrêmes des saisons estivales chaudes ou fraîches. Durant les années fraîches, tardives ou pluvieuses, soit nous avons du mal à atteindre la maturité, soit nous essayons de cueillir entre les évènements de pluie. Coute que coûte, il nous faut éviter la pourriture en courant d'un vignoble à l'autre tout en cherchant à cueillir des parcelles encore saines, avant que leurs fruits soient sur le point de se décomposer. Et une fois la vendange rentrée, bien sûr, viennent les longues heures de travail sur la table de tri...

Les années chaudes, en revanche, on essaie d'éviter de cueillir du fruit qui est trop mûr, car alors ce serait de faire du vin avec du fruit stressé, tannique, déshydraté. Parfois, les sucres se précipitent à des niveaux qui suggèrent la maturité, nous pourrions ainsi penser que c'est le moment de cueillir, mais le raisin peut encore être techniquement vert ou immature. 2020 a été ce millésime artistique rare... l'accumulation de sucre était lente, la rétention d'acide était bonne, et il n'y avait pas de pourriture... on a donc pu attendre le moment idéal pour faire des vins mûrs d'une grande maturité technique et gustative et, ce, avec des niveaux de sucre et d'acidité rêvés ! Un millésime miracle ! Les grands vins issus du millésime 2020 seront le fruit de choix artistiques et non pas le résultat de l'inquiétude, du hasard et du compromis intelligent.

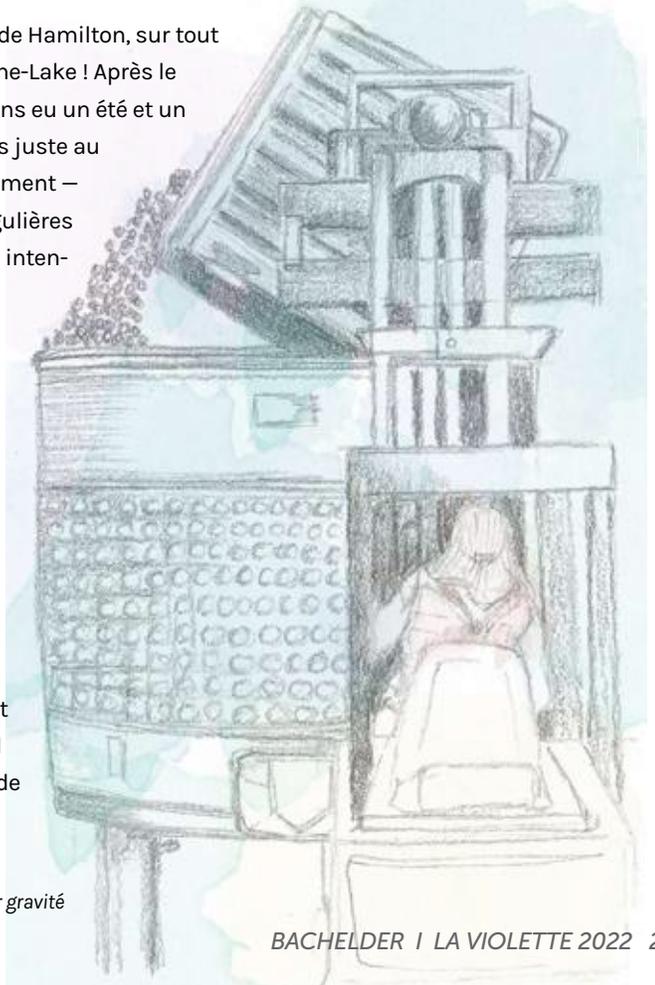
Alors, le millésime « Pandémique » fera-t-il les meilleurs vins du XXI^e siècle ?

Beaucoup de gens aiment les années chaudes : 2007, 2010, 2012, 2016 et 2018 ; mais pour définir le terroir à travers les cépages dits « de première époque de maturité » (des cépages bourguignons, entre autres), ces millésimes peuvent être un peu ronds, un peu grossiers, avec ce que j'aime appeler des tanins « de stress » qui, par ailleurs donnent un vin charmant, juteux, juste légèrement trop mûr. L'année 2020 a-t-elle échappé à ce problème ? « Oui, en grande partie ! »

En 2020, Bachelder a vinifié le fruit des vignobles allant de la frange est de Hamilton, sur tout le « Banc » (de Beamsville à St. David's) et jusqu'au fond de Niagara-on-the-Lake ! Après le dernier gel à la fin du printemps, du débourrement à la récolte, nous avons eu un été et un automne glorieusement secs et chauds... Les précipitations sont arrivées juste au moment où les vignes en avaient besoin pour poursuivre leur développement – c'est-à-dire qu'après un été aussi long, sec et chaud, les pluies assez régulières sont venues à la rescousse des vignes, mais pas selon un rythme ni une intensité qui auraient pu engendrer des problèmes de maladie.

Dates de récolte : Il est normal de commencer à cueillir le Pinot Noir et le Chardonnay entre le 10 septembre à la fin septembre. Après l'été que l'hémisphère nord a connu collectivement en 2020, (la Bourgogne, par exemple, a terminé la majeure partie de sa récolte au mois d'août !), dans la région de Niagara, nous avons craint d'être obligés de cueillir trop à l'avance et de risquer ainsi de faire des vins ayant des goûts de confiture : des vins rouges noirâtres, concentrés, et finalement un peu monolithiques.

Ça ne s'est pas produit... Heureusement, les nuits se sont refroidies en septembre, la récolte a été retardée, le développement du sucre a été lent et les acides ont été conservés (probablement en raison de l'arrêt partiel de l'activité photosynthétique des vignes pendant la partie la plus chaude de l'été). En fin de compte, nous avons cueilli aux dates normales ! Mis à



part les parcelles de jeunes vignes (lire à faible rendement et donc précoce), étonnamment, Niagara a cueilli les raisins pour les vins de base destinés aux mousseux un peu plus tard que nous ne le pensions, et les Pinots et Chardonnays (pour les vins tranquilles) ont été cueillis à peu près à l'heure habituelle ! Ainsi, les nuits fraîches de septembre et la chaleur décroissante de l'été ont « sauvé » le millésime ! 2020 aurait pu devenir une « bombe de fruits, » et, au lieu de cela, il est devenu un millésime presque « parfait » en termes de sucre, d'acidité et de l'état sanitaire du raisin.

Décidément, on a été chanceux d'avoir vécu en 2019 et 2020 deux millésimes consécutifs de style bourguignon qui, vinifiés avec prudence, ont vu les bons terroirs faire preuve de grâce, d'élégance et de longévité.

Nous devons tous être au sommet de notre art. Ici, il ne s'agit pas que de faire du vin délicieux —Niagara, l'Ontario et le Canada sont en temps réel dans le processus de définir leurs terroirs et de dire : Voici ce que nous sommes ! Nous commençons à trouver les réponses quant aux goûts spécifiques de nos terroirs... et il nous incombera de déclassifier les « lots plus grossiers » pour nous concentrer sur ceux de 2020 qui montrent le plus de tension et le plus de personnalité en termes de terroir.

Ce fut un moment sérieux, un grand moment pour être lucide, un moment pour se serrer la ceinture et faire preuve de détermination pour définir et mettre en marché des cuvées potentiellement plus petites – des lieux-dits que les connaisseurs, les collectionneurs, les journalistes et les sommeliers se disputeront toujours avec amour encore dans une dizaine d'années!

Le corollaire de ceci est que les vins d'assemblage d'entrée de gamme, les « vins au verre », seront sans aucun doute des vins charmants, délicieux, riches, avec une bonne buvabilité qui raviront le cœur des néophytes jusqu'aux plus fins amateurs de vin.

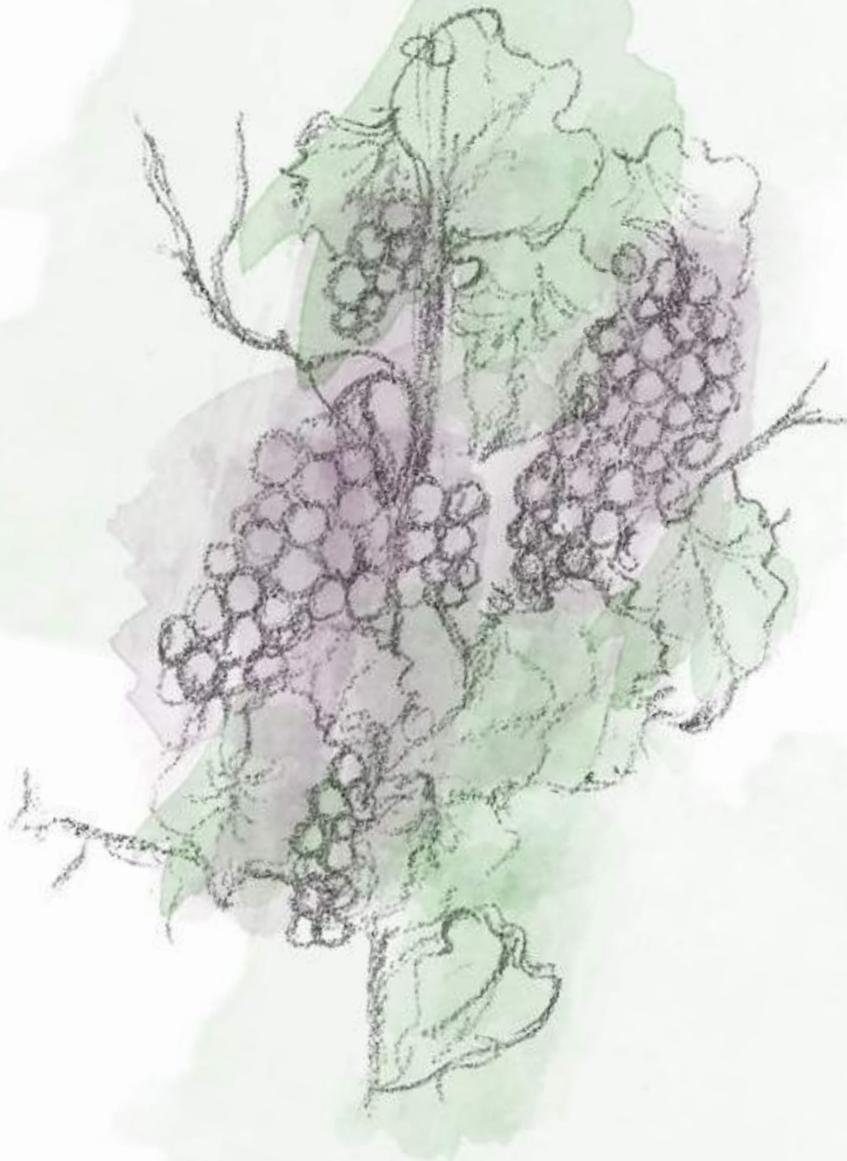


Table des matières

Carte (Nos lieux-dits en 2020) et Introduction :

'Le Carrefour du Terroir, du Temps et de la Technique'

« La technique au service de terroir » - comment on peut vinifier le Gamay Noir 5/9

Nos lieux-dits (« Crus ») et assemblages de VQA Gamay Noir

"Les Villages" GAMAY NOIR 2020, VQA NIAGARA PENINSULA	10
Une Trilogie de la parcelle BATOR.....	11/12
NIAGARA 'CRU' BATOR 'Lieu-dit' P.T.L.G. -"Passez Toutes les Grappes" Gamay Noir / Pinot Noir 2020, VQA 4 Mile Creek	
NIAGARA 'CRU' BATOR 'Lieu-dit' GAMAY NOIR 2020 - vendange à 100% éraflée, VQA 4 Mile Creek	
NIAGARA 'CRU' BATOR 'Lieu-dit' GAMAY NOIR 2020 - 13% grappes entières, VQA 4 Mile Creek	
NIAGARA 'CRU' WILLMS 'Lieu-dit' GAMAY NOIR 2020 - Les Naturistes, 55% grappes entières, planté en 1983, Vieilles vignes, VQA 4 Mile Creek	13
NIAGARA 'CRU' BAI XU 'Lieu-dit' GAMAY NOIR 2020 - 32% grappes entières; planté en 1981, Vieilles vignes, VQA 4 Mile Creek	14
NIAGARA 'CRU' WISMER-FOXCROFT 'Lieu-dit' GAMAY NOIR 2020 - 52% grappes entières, VQA 20 Mile Bench	15
NIAGARA 'CRU' WISMER-FOXCROFT 'Lieu-dit' GAMAY NOIR 2020 - 33% grappes entières VQA 20 Mile Bench	16
NIAGARA Chardonnay 2020 'Les Villages' N.O.T.L , VQA Niagara-On-The-Lake	17
NIAGARA Chardonnay 2020 'Les Villages' BENCH , VQA Niagara Escarpment	18
NIAGARA Pinot Noir 2020 'Les Villages' BENCH VQA Niagara Escarpment.....	19
REMERCIEMENTS	20



Le carrefour du terroir,

« La technique au service de terroir »

TERROIR.

RÉFLEXIONS SUR LE BEAUJOLAIS (LA TERRE ET LE VIN)

« Un grand Beaujolais a un goût de terroir qu'aucun autre Gamay Noir possède au monde! » TSB

Au fil des années, j'ai beaucoup entendu parler de ce sujet et j'y ai aussi beaucoup réfléchi : « Les vignerons de Pinot Noir peuvent-ils vraiment faire du Gamay ? Peuvent-ils seulement comprendre comment (ou peuvent-ils vraiment vouloir) vinifier comme le font les Beaujolais... ? » Ou à l'inverse, faudra-t-il utiliser des baies 100% égrappées si l'on souhaite faire des Pinots Noirs qui parlent clairement de leurs terroirs ? Eh bien oui ! C'est peut-être vrai, mais combien de vinificateurs en Bourgogne ou ailleurs aiment utiliser « quelques grappes entières » dans leurs fermentations de Pinot Noir ? Beaucoup d'entre eux.

Combien de Beaujolais font des fermentations 100% égrappées avec leur Gamay, tout comme leurs cousins du Nord avec leurs Pinot en Bourgogne ? Beaucoup d'entre eux.

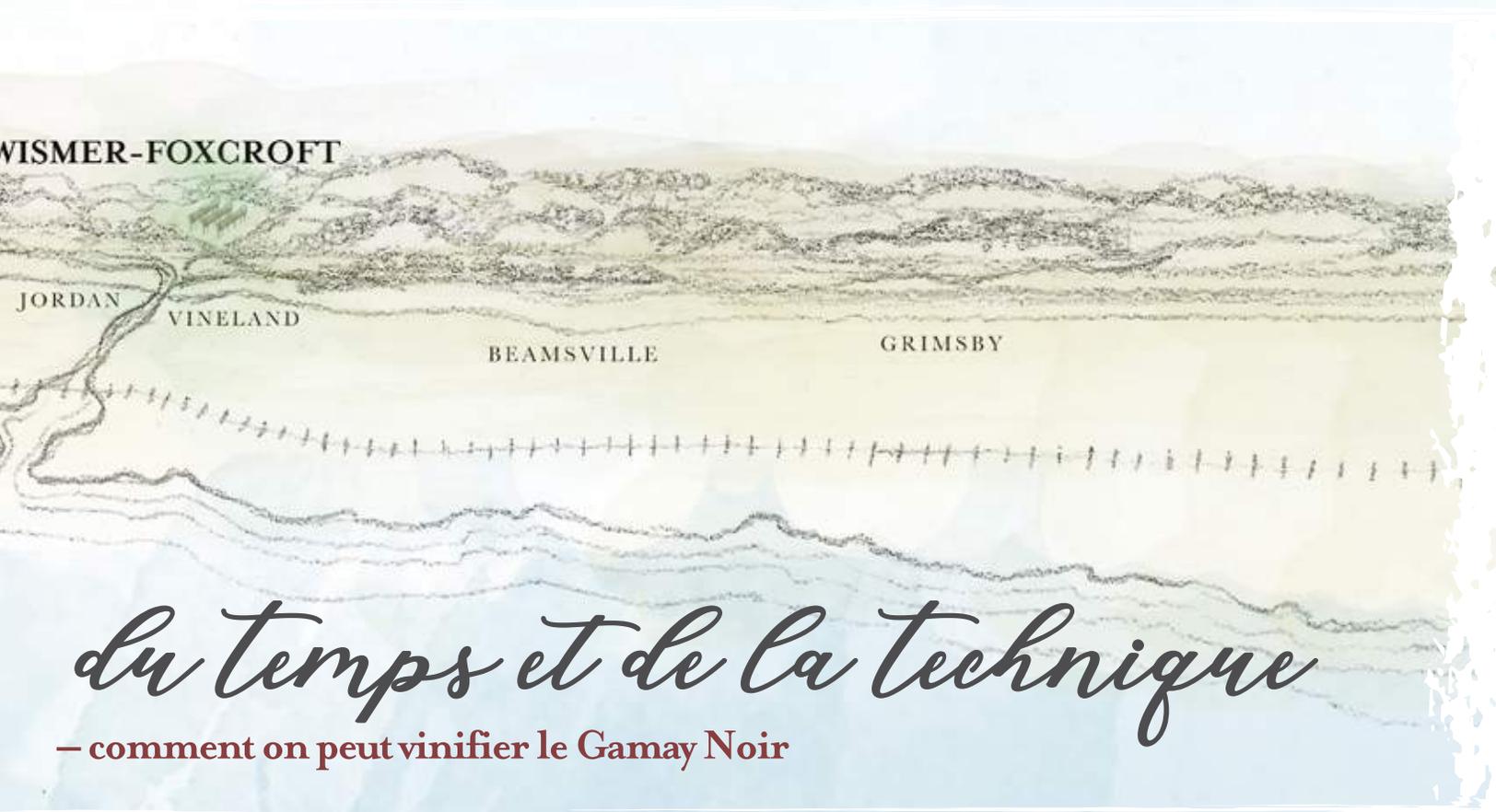
Alors, si les vignerons utilisent à la fois ces deux techniques avec ces deux cépages, où se trouve le chemin du terroir, autre que parmi les composants de sol ?

Eh bien, si le but reste de vivre la transparence de son intention, de dévoiler le terroir à travers la vinification et l'élevage, de s'efforcer de comprendre et de révéler les nuances et particularités du site, et de ne pas seulement viser à faire un « grand vin », finalement, nous sommes ...

...DES PÈLERINS SUR LA ROUTE DU GAMAY.

Bien sûr, Mary et moi avons fait du Pinot de terroir pendant une grande partie de notre carrière, mais nous avons aussi toujours eu à cœur cet autre cépage rouge bourguignon que nous chérissons tant, le Gamay Noir !

Nous ne savons pas exactement où iront ces vins... nous devons les élever, les guider, leur montrer le chemin. Comme vous, nous sommes là pour les retrouver dans ce voyage partagé, le voyage de ces enfants du Gamay, nos enfants du Niagara. Personne ne veut faire du Gamay dans son propre pays en se référant exclusivement au Beaujolais... Mais le Beaujolais est venu en premier; ainsi, lorsque votre esprit se tourne vers le Gamay Noir, les réussites du Beaujolais méritent qu'on s'y attarde.



VISMER-FOXCROFT

JORDAN

VINELAND

BEAMSVILLE

GRIMSBY

du temps et de la technique

— comment on peut vinifier le Gamay Noir

Je pourrais le crier sur tous les toits : « J'ai toujours aimé le BoJo ! » Par une chance inouïe, Mary et moi avons visité la région peu de temps après notre lune de miel! (Il s'avère que ce n'était qu'un an avant d'aller à l'école du vin, à quelques heures au nord à Beaune, en Bourgogne).

P.S. : Les Crus du Beaujolais font partie de mes vins préférés au monde ! « Buvez-les ! »

Sinon, trouvez un bon Beaujolais-Villages (ceux-ci peuvent être issus d'un petit lieu-dit d'un petit producteur. Ils pourraient-même être également un assemblage régional). Ils figurent parmi les grands vins français dont les meilleurs terroirs sont restés abordables. Soutenez-les quand vous trouvez une bonne bouteille à la LCBO... ou ailleurs. La SAQ du Québec offre une sélection qui, à mon sens, est particulièrement bonne.

LE TEMPS

LES SOLS DE LA RÉGION DE NIAGARA : COMMENT DÉCOUVRIR LE TERROIR?

« Le Gamay Noir à Jus Blanc fait preuve de sa grande race lorsqu'il est planté sur un sol granitique, et cela ne se répète pas lorsque le sol devient plus crayeux ou calcaire, par exemple. Le gamay cultivé sur granit avec un sol argileux change aussi de caractère avec l'âge, et peut prendre les notes caractéristiques de Pinot Noir assez étonnantes. » Serena Sutcliffe

Incidemment, nous n'avons pas beaucoup de granit dans nos vignobles de Niagara... et pourtant Niagara fait du bon Gamay Noir. « Quooooi? » Pour moi, cela signifie que nous devons écrire notre propre livre sur le Gamay. Ainsi nous pourrions démontrer l'importance de nos terroirs de calcaire dolomitique, d'argile et de limon en dévoilant ce qu'ils peuvent évoquer dans le vin !

Au fait, ce ne sont que les crus du Beaujolais qui sont majoritairement plantés sur le granit, alors que certains Beaujolais-Villages — que j'adore — sont plantés sur des sols sédimentaires qui hébergent des calcaires, comme c'est le cas pour « Les Pierres Dorées », anciennement appelées « Bas-Beaujolais », avec leurs calcaires de l'époque Jurassique Inférieur de couleur brun-jaunâtre.

Nous terminerons nos réflexions sur le Beaujolais avec une autre citation de James Wilson qui en dit long sur l'évocation du Terroir de Beaujolais en dehors des Crus - et cela pourrait aussi s'appliquer à l'Ontario : "Néanmoins, les conditions variables de la fertilité du sol du Bas-Beaujolais sont largement compensées par la vigueur du cépage Gamay. (!)

Alors, la vigueur d'un plant de vigne serait-il un autre facteur à prendre en compte dans le Terroir?! Hmmm...

Le Temps aussi peut affecter le terroir de plusieurs façons...

Tout d'abord, il faut du temps avant de qualifier une parcelle de Gamay. D'abord, est-ce qu'il y a une bouteille qu'on peut dénicher afin de goûter l'essence même de ce vignoble ? Sinon, comment fait-on pour travailler une parcelle de Gamay qu'on n'a jamais vinifié auparavant et qui n'a jamais été déclaré en « lieu-dit » ? Peut-être avons-nous vinifié un autre cépage (Chardonnay ou Pinot Noir ?) de cette même parcelle ? Si c'est le cas ; alors, il pourrait y avoir des indices.

Sinon... on peut essayer d'écouter la terre en :

- En arpentant assez souvent les rangées de vignes pendant la saison, avant les vendanges, pour y goûter les raisins et les comparer aux autres parcelles, aux autres vignobles. Il faudra aussi goûter le moût une fois encuvé, avant la fermentation. Le jus, est-il mûr, vert, ferreux, sanguin, minéral, trop mûr, richement juteux ? On voudra alors vinifier cette cuvée en recherchant les saveurs uniques à cette parcelle. Qu'elles soient vos saveurs préférées ou non, elles devront être mises en valeur si vous souhaitez vraiment que l'individualité du vignoble transparaisse dans le vin.
- Le temps : avant de mettre le vin en bouteilles, goûtez la prochaine récolte de raisins pendant que le fruit est encore sur la vigne. Est-ce il s'agit des mêmes goûts dont vous vous souvenez ? Pouvez-vous y percevoir de nouvelles nuances étant donné que vous connaissez maintenant un peu plus le vin issu de cette parcelle l'année précédente ?

TEMPS ET FÛTS NEUTRES / TEMPS ET ÉLEVAGE :

Comment comprendre le terroir et les effets bénéfiques du temps ? Le Gamay aime bien l'oxygénation ménagée des fûts neutres : laisser le vin s'arrondir en présence d'une micro-oxygénation via la porosité du tonneau. Contempler les fûts de plus grand format (500l et plus) pour la façon dont ils préservent l'intense fraîcheur et la pureté minérale du vin.

Le moment de la mise en bouteilles ? Nombreux sont les vigneron du Beaujolais et du Nouveau Monde qui aiment embouteiller leurs Gamays juste avant le prochain millésime afin de capturer le beau jeune fruit croquant du Gamay, et aussi pour libérer leurs cuves et leurs futailles ; mais nous préférons au moins 14-16 mois d'élevage pour exprimer le terroir du lieu-dit... et pas seulement le fruit !

Mis à part le goût que le sol apporte au vin, nous préférons être patients et nous assurer aussi que nous laissons du temps et de l'oxygénation pour maximiser la transparence de l'expression du terroir ! Au fur et à mesure que les arômes de jeunesse se calment dans un bouquet, le Gamay devient plus noble, plus subtil, plus complexe, concentré et expressif dans sa minéralité en finale. Rassurez-vous, il ne deviendra pas pour autant un Pinot !

TECHNIQUE .

LES TECHNIQUES GÉNÉRALES DE VINIFICATION DU GAMAY NOIR

Nous voulons comprendre les terroirs de Gamay de la région de Niagara pour les rendre tangibles, faciles à reconnaître et à apprécier. Nous visons à faire des vins issus du Gamay Noir qui, lorsque jeunes, sont immédiatement charmants, mais qui afficheront encore plus de "terroir" en vieillissant... Il nous appartient donc de nous inspirer de ce qui se fait dans la grande Bourgogne**. Il existe mille manières de vinifier en Beaujolais, mais pour ceux et celles d'entre nous qui s'intéressent aux Gamays de terroir sérieux, qu'on pourra boire et/ou mettre en cave, concentrons-nous uniquement sur le couple : 'macération semi-carbonique' et 'vendange égrappée à 100%*' et surtout oublions la thermovinification (utilisée en grande partie pour les vins les moins chers issus du Gamay) et la macération carbonique (utilisée pour l'élaboration du nouveau "style" et les vins d'entrée de gamme) qui ne sont absolument pas ce que nous ciblons. (*100% grappes éraflées) (**la grande Bourgogne inclus : le chablisien et le beaujolais)



MACÉRATION SEMI-CARBONIQUE

Tradition? Oui, si l'on veut faire du vin en Beaujolais (et ailleurs), il faudra songer à une macération dite 'semi-carbonique', où la vendange est récoltée à la main et dont un pourcentage (variable chaque année) passe en cuve en grappes entières, tandis qu'un certain pourcentage est complètement éraflé (dont on a retiré la partie ligneuse, la rafle). Par ce procédé, on parvient à extraire de la pellicule (peau du raisin) de la couleur et de la saveur pendant la cuvaison, de même que les tanins contenus dans les peaux et dans les rafles. Le pigeage, le remontage et le délestage sont des méthodes d'extraction utilisées à la fois pour briser le chapeau de marc (qui s'est formé naturellement en haut de la cuve sous l'action du CO₂, tout comme la levée de la pâte à pain), mais aussi pour l'extraction de la couleur et des saveurs. Ici, on juge la fréquence des interventions en fonction de sa connaissance du terroir de la parcelle et de la structure dont on souhaite voir dans le vin. Le principe primordial ici est la maturité : connaître la maturité phénolique des raisins. Entre la maturité alcoolique et la maturité phénolique (disons la verdeur des rafles, par exemple), s'il y a un écart, nous risquons de trouver des notes herbacées ou végétales dans le vin (ayant extrait des tanins verts). La température joue également un rôle déterminant sur la nature des composés extraits et sur la qualité, la mâche, la structure, la couleur et la finale (courte ou longue) éventuelle du vin produit.

Ces effets des tanins secs ou verts sont parfois atténués par les grappes qui restent entières tout au long de la fermentation et ne libèrent finalement leur vin riche (et peu tannique) qu'une fois mises dans le pressoir après la fermentation. En Beaujolais, on croit que les plus grands vins de garde sont ceux issus de la technique de « macération semi-carbonique. » Toutefois, pendant les saisons difficiles, alors qu'on met des grappes entières dans la cuve, une excellente viticulture est essentielle afin d'être sûr d'apporter une vendange mûre et saine au chai (n'oublions pas qu'on a affaire ici à des grappes entières), afin de ne pas extraire d'éléments indésirables.

VENDANGES 100% ÉGRAPPÉES

L'autre méthode privilégiée pour la fermentation du Gamay est la vendange 100% égrappée (aussi appelée « vinification à la bourguignonne »), pas la plus répandue en Beaujolais, mais en très forte progression. Comme son nom l'indique, aucune rafle ne rentre dans la cuve, seules les baies elles-mêmes, et donc aucun tanin des rafles n'est extrait. Les années où les baies sont mûres mais les rafles sont affectées par la grêle, par exemple, l'éraflage à 100 % permet d'éviter les saveurs herbacées et les tanins secs et pas mûrs. Cette technique nous donne des vins qui ont tendance à être plus soyeux, moins rustiques et, pour certains, plus faciles à boire jeunes. Avec une vendange 100% éraflée, on peut aussi penser à faire une macération prolongée, car il y a moins de risque d'extraire les tanins "plus durs, plus verts". Cette technique donne des vins qui manquent parfois l'élégance et la complexité des vins de grappes entières... et en revanche, sont parfois d'une complexité soyeuse tout aussi évolutive. Fascinant !!!

Coup de chapeau à Laurent Chénier et www.Beaujolais.fr, et Christina Rasmussen of Littlewine.co pour leurs idées et leur expression concise des notions de fermentation, d'extraction. Je les ai entrelacées dans mes propres pensées et croyances, les paraphrasant au fur et à mesure que j'écrivais.



LAQUELLE DE CES TECHNIQUES UTILISE-T-ON CHEZ BACHELDER ?

EXPÉRIMENTATION AVEC LES GRAPPES ENTIÈRES

Quand on utilise un pourcentage de grappes entières, ça devrait-être au service du terroir. On ne le pratique pas seulement pour augmenter la saveur et/ou l'effet. Combien faut-il de grappes-entières pour mettre de l'avant le terroir particulier d'une parcelle? La question est d'autant plus pertinente en réfléchissant à l'effet que cela aura sur le millésime potentiel, surtout quand on ne connaît pas le vignoble. L'expérimentation? Oui, mais il faut commencer avec une intuition qui vient de l'expérience et de la dégustation des raisins.

LE VIGNOBLE BATOR SITUÉ À NIAGARA-ON-THE-LAKE est notre seul vignoble à offrir à la fois du Gamay Noir et du Pinot Noir ! Première expérimentation : à l'aube de notre premier millésime de Bator, en 2020, nous avons réalisé que nous avons devant nous un tas de possibilités d'expérimentation et nous avons alors établi pas moins de trois petits lots : un Gamay Noir avec un pourcentage de grappes entières dans la cuve, un Gamay Noir à 100% égrappé et un « P.T.G.* » réunissant 2/3 de Gamay Noir avec 1/3 de Pinot Noir. Trois vins parcelaires du même vignoble !! *style Passetoutgrain

UNE PROMESSE DE « MORDU DU VIN » À UN AUTRE : si vous dégustez ces trois vins d'un seul lieu-dit en même temps (de préférence entre amis), vos papilles gustatives vous en apprendront beaucoup sur la nature du terroir par rapport à la technique. En plus, vous comprendrez viscéralement ce que les techniques de :

1. grappes entières
2. vendange à 100% égrappée
3. ajout de Pinot Noir

...apportent à la vinification du Gamay Noir. Cette dégustation est en soi une Classe de maître.

PS : cette histoire de l'évolution du vignoble Bator, dans nos têtes et dans la cave, c'est aussi l'histoire de notre approche de toutes nos parcelles de Gamay : l'expérimentation continue et le but est de savoir quand arrêter (ou décélérer) toute la recherche du bon pourcentage de la grappe entière, mais seulement quand on pense avoir trouvé « la bonne zone » de l'expression du terroir d'une parcelle.

LEVURES INDIGÈNES = TERROIR PLUS

Enfin, lors de la fermentation, incorporer de la levure conditionnée est un bon moyen d'éviter de manquer de sommeil... mais ce n'est pas le meilleur moyen d'exprimer le terroir local. Mieux vaut utiliser les levures qui ont poussé sur les pellicules du raisin dans votre vignoble pendant l'été en question. Elles seules apporteront un maximum de nuance, de profondeur, de texture, de variabilité, de complexité (et, oui, parfois, des nuits blanches !)

*P.T.G. ou Passetoutgrain est une tradition de mettre environ 30-33% de Pinot Noir dans une cuve de Gamay Noir. Nous appelons le nôtre P.T.L.G. ou "Passez Toutes les Grappes" (i.e. "Donnez-moi toutes les grappes de raisin") et le vin qui en résulte possède de la verve et le fruité du Gamay Noir, mais aussi la capacité de vieillissement du Pinot Noir !

BIBLIOGRAPHY

- TSB ou Thomas Bachelder, Terroir. Techniques. Temps. Un premier regard sur Gamay Terroirs de Niagara, 2 avril 2022.
- Serena Sutcliffe, André Simon's Wines of the World, McGraw-Hill, Deuxième édition, 1985.
- James E. Wilson, Terroir: The Role of Geology, Climate, and Culture in the Making of French Wines. University of California Berkley Press, 1999, 336 p. (Achetez ce livre sans même le voir si vous vous intéressez au terroir... il changera peut-être votre vie !)
- Laurent CHENIER, <https://www.beaujolais.fr/actualites/79-comment-sont-vinifies-les-vins-du-beaujolais.html> (Laurent CHENIER est un écrivain et revendeur du Beaujolais passionné et averti.)
- LittleWine : Daniela Pillhofer & Christina Rasmussen (l'écrivaine) ont lancé en Angleterre une super entreprise en ligne revendant du vin et offrant un E-Zine qui offre d'excellents articles écrits par Christina. <https://littlewine.co/blogs/editorial/beaujolais-wine-region-gamay-granite-gobelet>



Nos lieux-dits (« Crus ») et assemblages de VQA Gamay Noir



“Les villages” gamay noir 2020

VQA Niagara Peninsula

HISTOIRE DU PRODUCTEUR :

Voir les vignobles individuels



NOTES DE DÉGUSTATION LORS DE LA MISE EN MARCHÉ, AVRIL 2022

Cet assemblage soigné de Gamay Noir (d'origine parcellaire), qui représente le meilleur de Niagara, nous entraîne dans cette danse magique et folle des tanins soyeux et des fruits murs classiques de N.O.T.L (Niagara-on-the-Lake), sans manquer l'angularité calcaire et le parfum délicat du Banc (« the Bench » sur l'escarpement du Niagara). Un nez ensorcelant de pétales de rose, de framboises noires et de cerises confites fumées – Déjà incroyablement délicieux, meilleur en 2023-25 ! Wismer-Foxcroft ; Bai Xu ; Bator ; Willms... tous ces grands terroirs ont trouvé leur comble dans ce vin qui associe l'équilibre et la minéralité ardoise... ensemble, ils cabriolent entre la buvabilité et le potentiel de vieillissement !

VQA NIAGARA PENINSULA

- UN ASSEMBLAGE RÉFLÉCHI ET MINUTIEUX DE SIX SITES ET/OU CUVÉES DIFFÉRENTS
- DIVERS TYPES DE SOLS : N.O.T.L ET BANC (BENCH) COMPOSÉS PRINCIPALEMENT D'ARGILE, DE LIMONS, DE CALCAIRE DOLOMITIQUE ET D'UN PEU DE SABLE.
- ANNÉES DE PLANTATION : 1981-2015
- ALTITUDE : DIVERS, DE 80 m À 160 m
- VINIFICATION AVEC LEVURES INDIGÈNES : MALOLACTIQUE INDIGÈNE À 100%
- 16 MOIS EN FÛTS NEUTRES (PLUS VIEUX MAIS PROPRES), DE TONNELIERS ET DE FORÊTS BOURGUIGNONS
- SOUTIRÉ À LA CUVE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
- CLARIFIÉ AU MINIMUM
- GLUCOSE/FRUCTOSE: 0.41 G/L
- DATE DE LA RÉCOLTE : 18 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE 2020
- 467 CAISSES PRODUITES

une trilogie de la parcelle Bator

HISTOIRE DU VITICULTEUR :

dans la sous-appellation de Four-Mile Creek, à l'extrême ouest de l'appellation... non loin de la frontière de St. Catharines.

La famille Bator a acquise la ferme de 80 acres composée de vergers et de vignes en 1950, où elle a planté divers arbustes et arbres fruitiers ainsi que des vignes de *Vitis labrusca* (Vigne américaine, Vigne des chats ou Vigne-framboisier) puis, lorsque leur fils Robert Bator a rencontré Doris Todd, le couple a acheté la ferme familiale en 1980. Ils ont réorienté le développement de la partie viticole en *Vitis vinifera* et hybrides français. Robert gère le vignoble selon un palissage Scott-Henry modifié. Les cannes supérieures sont soulevées en position verticale à l'aide de fils de fer, lorsqu'elles sont suffisamment longues. Le rognage mécanique est utilisée pour maintenir la hauteur des vignes à un niveau gérable et accessible.

L'éclaircissage à la main des pousses non productives est utilisé pour permettre à l'air de circuler parmi les vignes. Une rangée sur deux est cultivée (sol nu) pour faciliter la pénétration des nutriments jusqu'aux racines. Les rangées alternées ont une couverture d'ivraie (ray-grass) qu'ils laissent pousser pour lier l'excès d'azote, facilitant ainsi la culture et la maturation de la vigne à la fin de l'été.

P.S. : Leur fille Alyssa, qui donne régulièrement un coup de main à ses parents, est également vinicultrice à Riverview Estates.

LA PARCELLE

Voici notre seul vignoble à avoir planté les trois variétés bourguignonnes que nous produisons actuellement (*Gamay Noir*, *Chardonnay* et *Pinot Noir*). Il n'est pas loin de tout de Virgil, près de la vieille ville de N.O.T.L, et se trouve sur le côté ouest de la VQA Four-Mile-Creek. J'ai découvert ce vignoble lors de la première vague de la pandémie (2020), alors que je prenais mon premier repas au restaurant depuis des mois. Ce jour-là, je livrais du vin aux clients, je me suis arrêté pour déjeuner dans la vieille ville par une chaude journée de printemps sur la terrasse du Treadwell. Le Bator Gamay Noir était au menu « vin au verre » ; à l'époque, il était produit par le projet 'The Fourth Wall'. Je suis tombé amoureux de l'intensité un peu crue du vin. Peu après, j'appris que Fourth Wall Wines n'utilisait plus le fruit, j'ai donc approché la famille Bator et, voilà!

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Bien que, près de la ferme, le Lakeshore décrit un chemin accidenté et irrégulier en se dirigeant vers le nord-est en direction de la vieille ville et de la rivière Niagara. L'emplacement du vignoble Bator est assez proche du lac pour atténuer les événements les plus froids de l'hiver tout en bénéficiant de l'air frais du lac qui ralentit le débourrement au printemps. Du coup, le vignoble Bator est suffisamment éloigné du lac pour bénéficier d'unités de chaleur favorisant une maturation complète.

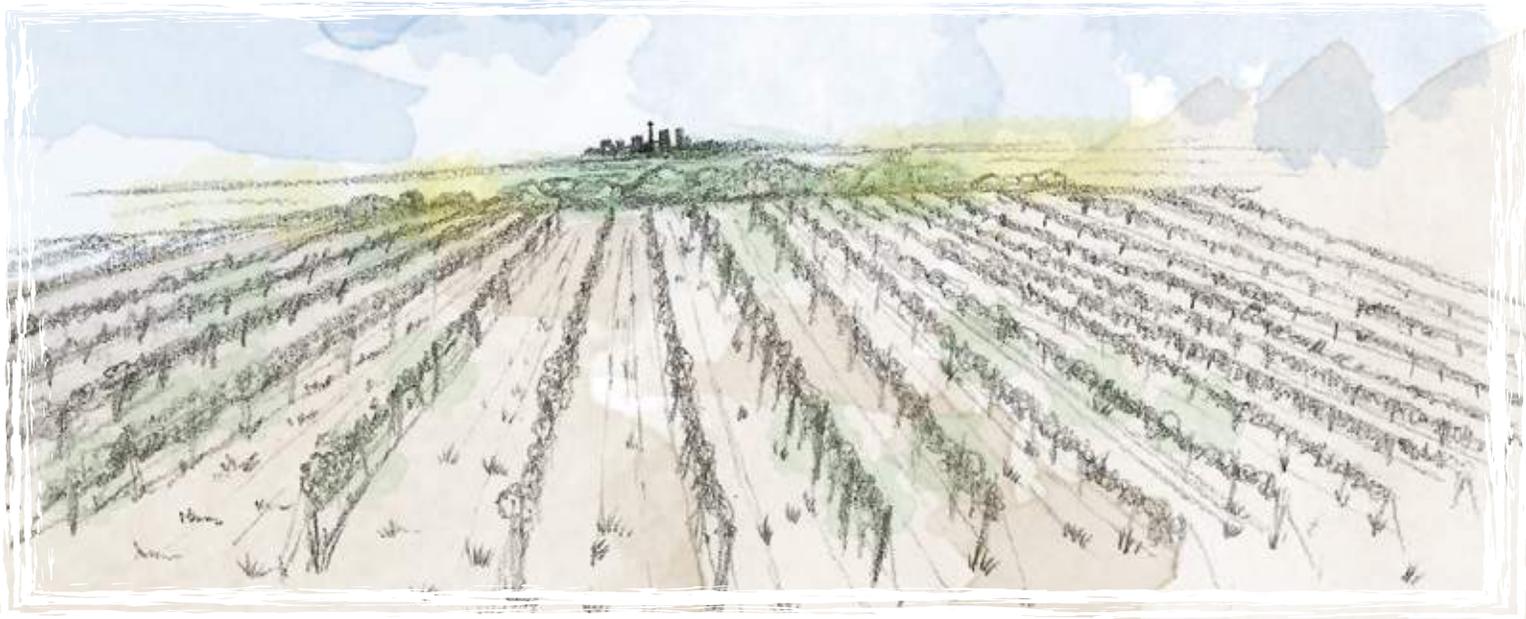
Nous sommes encore dans nos premiers jours avec le vignoble de Bator et, pourtant, il est clair que ces trois embouteillages Bator Gamay Noir montrent tous leur héritage N.O.T.L : ils sont jolis, solides, juteux et intéressants, comme ceux de Willms et Bai Xu, ayant pour différence une légère note acide / tannique, (peut-être même d'amertume) sur la finale. Le Pinot Noir*, notre premier de l'appellation « Four-Mile Creek », a un bon équilibre et une bonne minéralité. Le clone 375 de Pinot Noir, très fertile, serait un choix improbable pour des vignobles du Banc (*Bench*), mais peut être en effet un bon choix dans cette sous-appellation plus chaude, car l'abondance de fruits sur la vigne peut empêcher les sucres de monter en flèche et les acides de tomber.

** (à paraître lors du lancement de la Toussaint, le 1er novembre 2022)*

COMPOSITION DU SOL :

Le sol où est planté le Chardonnay est un terreau argileux. Les sols du Pinot Noir et du Gamay sont de l'argile fine à l'extrémité sud jusqu'au limon sableux à l'extrémité nord.

- VQA FOUR-MILE CREEK
- CLONES, S'IL Y A LIEU : GAMAY NOIR : UN ACRE PLANTÉ EN 1998 ; UN ACRE PLANTÉ EN 2001 ; 0,35 D'UN ACRE PLANTÉ EN 2015. CLONE 509 SUR LE PORTE-GREFFE 3309 ÉTAIT LA PLANTATION PRINCIPALE (UN CLONE QUE ENTAV / INRA APPELLE « VINS ÉQUILIBRÉS, AROMATIQUES ET CORSÉS »), MAIS UNE GRANDE PARTIE DE LA PARCELLE EST EN MASSALE.
- PINOT NOIR : 0,35 ACRE PLANTÉ EN 2003. 0,35 ACRE PLANTÉ EN 2014. TOUTS SONT CLONE 375 SUR PORTE-GREFFE SO4. 375 EST UN CLONE PRODUCTIF : RUSTY GAFFNEY DE WWW.PRINCEOFFPINOT.COM DIT DE CE CLONE : « CLONE 375, GRAPPE MOYENNE, COMPACTE, BAIES PETITES À MOYENNES, ARÔMES DE QUALITÉ, ÉLÉGANCE ET SOUPLE, AVEC UN POTENTIEL D'ÉVOLUTION LIMITÉ. ENTAV / INRA DIT : LE 375 DONNE « DES VINS ROUGES SOUPLES ET FRUITÉS. »
- CHARDONNAY : DEUX ACRES PLANTÉS EN 2005, CLONE 76 SUR PORTE-GREFFE DE SO4.
- ANNÉES DE PLANTATION : GAMAY NOIR : 1998, 2001, 2015 ; PINOT NOIR : 2003 ET 2014 ; CHARDONNAY : 2005.
- ALTITUDE : 90 m +/- 2 m
- DISTANCE DU LAC ONTARIO : LE RIVAGE VARIE DE 3 À 4 km
- VINIFICATION AVEC LEVURES INDIGÈNES ; MALOLACTIQUE INDIGÈNE À 100%
- 16 MOIS EN FÛTS NEUTRES (PLUS VIEUX MAIS PROPRES), DE TONNELIERS ET DE FORÊTS BOURGUIGNONS
- SOUTIRÉ À LA CUVE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
- CLARIFIÉ AU MINIMUM



niagara 'cru' bator 'lieu-dit'

P.T.L.G. - "PASSEZ TOUTES LES GRAPPES" GAMAY NOIR / PINOT NOIR 2020, VQA 4 MILE CREEK

- GLUCOSE/FRUCTOSE: TRÈS SEC, MOINS DE 0.15 G/L
- RÉCOLTÉ LES 26 ET 27 SEPTEMBRE 2020
- 69 CAISSES PRODUITES

NOTES DE DÉGUSTATION LORS DE LA MISE EN MARCHÉ, AVRIL 2022

Cet assemblage classique de Gamay Noir/Pinot Noir du vignoble Bator est le premier vin (#A) dans notre "Trilogie du vignoble Bator". Composé au 2/3 de Gamay Noir, un petit 1/3 (33%) de Pinot Noir lui apporte de la finesse, de la structure, et une plus grande aptitude au vieillissement. Avec des petits bleuets sauvages au nez, la bouche a de la mâche, et la finale calcaire est à la fois riche, longue et satisfaisante. L'un de nos deux 'Line Two Wines*' avec Willms, le Bator est plus proche du canal de Welland, situé à quelques kilomètres à l'ouest du 'Niagara Stone Road,' tandis que Willms est plus à l'est, en direction de la rivière Niagara. Potentiel de développement : 2 à 6 ans.

**Vins du chemin de la Ligne deux*

niagara 'cru' bator 'lieu-dit'

GAMAY NOIR 2020 - VENDANGE 100% ÉRAFLÉE, VQA 4 MILE CREEK

- GLUCOSE/FRUCTOSE: TRÈS SEC, MOINS DE 0.15 G/L
- RÉCOLTÉ LES 26 ET 27 SEPTEMBRE 2020
- 45 CAISSES PRODUITES

NOTES DE DÉGUSTATION LORS DE LA MISE EN MARCHÉ, AVRIL 2022

Cette vendange de Gamay Noir Bator fut complètement éraflée. Il s'agit du second vin (#B) de notre "Trilogie du vignoble Bator". En éraflant les grappes de Gamay Noir Bator avant la fermentation (comme pour le Pinot Noir classique), nous obtenons un vin plus fin, moins Gamay, moins exubérant, quoiqu'un peu plus tannique. Il a de la noblesse et de la finesse - il va très bien à la table ! Très fin, on pourra le mettre en cave. L'un de nos deux 'Line Two Wines*' avec Willms, le Bator est plus proche du canal de Welland, situé à quelques kilomètres à l'ouest du 'Niagara Stone Road,' tandis que Willms est plus à l'est, en direction de la rivière Niagara. Potentiel de développement : 2 à 6 ans. **Vins du chemin de la Ligne deux*

'niagara 'cru' bator single vineyard

GAMAY NOIR 2020 - 13% GRAPPES ENTIÈRES, VQA 4 MILE CREEK

- GLUCOSE/FRUCTOSE: TRÈS SEC, MOINS DE 0.15 G/L
- RÉCOLTÉ LES 26 ET 27 SEPTEMBRE 2020
- 48 CAISSES PRODUITES

NOTES DE DÉGUSTATION LORS DE LA MISE EN MARCHÉ, AVRIL 2022

Ce Bator à 13% de grappes entières est le troisième vin (#C) dans notre "Trilogie du vignoble Bator". Tellement différent du soyeux de Willms et Bai Xu! Avec seulement 13% de grappes entières ajoutées lors de la fermentation, cette cuvée nous fait ressentir de manière bien tangible l'exubérance légèrement rugueuse et tannique de cette parcelle. Le fruit est au rendez-vous et magnifique : saveurs profondes de fruits noirs avec l'acidité haute de la framboise noire... ce sont exactement ces caractéristiques qui m'avaient d'abord attiré vers le vignoble de Bator. Ce terroir voit sa personnalité s'affirmer encore davantage lorsque des grappes entières lui confèrent une sensation classique de rusticité et gibier dans le vin. L'un de nos deux 'Line Two Wines*' avec Willms, le Bator est plus proche du canal de Welland, à quelques kilomètres à l'ouest du 'Niagara Stone Road,'. Potentiel de développement : 3 à 6 ans. **Vins du chemin de la Ligne deux*



Erv Willms sur son tracteur à la récolte

niagara 'cru' willms 'Cien-dit'

**GAMAY NOIR 2020 - LES NATURISTES, 55% GRAPPES ENTIÈRES,
PLANTÉ EN 1983, VIEILLES VIGNES, VQA 4 MILE CREEK**

- VQA FOUR-MILE CREEK
- CLONES, S'IL Y A LIEU : LES CLONES DE GAMAY ET DE CHARDONNAY SONT TOUS DEUX DES PLANTATIONS « HÉRITAGE », C'EST-À-DIRE « INCONNU »
- ANNÉE DE PLANTATION : 1983 (1987 POUR UNE PETITE PARTIE SUD DU BLOC GAMAY)
- ALTITUDE : 90 m
- DISTANCE DU LAC ONTARIO : 6,9 km
- VINIFICATION AVEC LEVURES INDIGÈNES : MALOLACTIQUE INDIGÈNE À 100%
- 16 MOIS EN FÛTS NEUTRES (PLUS VIEUX MAIS PROPRES), DE TONNELIERS ET DE FORÊTS BOURGUIGNONS
- SOUTIRÉ À LA CUVE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
 - CLARIFIÉ AU MINIMUM
- GLUCOSE/FRUCTOSE: 0.77 G/L
 - DATE DE RÉCOLTÉ : LE 9 OCTOBRE 2020
- 166 CAISSES PRODUITES



NOTES DE DÉGUSTATION LORS DE LA MISE EN MARCHÉ, AVRIL 2022 :

L'un de nos deux 'Line Two Wines*' avec Bator, le Willms 'Les Naturistes' est « à poil ». Il est sans artifice, tout naturel. On ne le pousse jamais pour en extraire davantage. On respecte les vieilles vignes fatiguées et il n'y a aucune sur-extraction pendant la vinification... Ce vin se développe comme il veut : il devient lui-même par lui-même. D'un rouge vif clair, il dégage un bouquet de framboises acidulées si parfumé que le monde va souvent trouver ce Cru très invitant. Mais du coup, pourquoi? D'où proviennent ces saveurs soyeuses et fines de pures framboises? Des vieilles vignes de 1983? Peut-être! De la sélection minutieuse des meilleurs fûts de ce cru, les plus harmonieux? Oui, certainement! Potentiel de développement : 3 à 5 ans.

*Vins du chemin de la Ligne deux

LA PARCELLE

Ce vignoble de Gamay Noir est localisé juste en bas de la vieille ville de N.O.T.L., à l'est de la VQA (Vintners Quality Alliance) de Four-Mile-Creek. Il fut planté en 1983 et 1987, lorsqu'il n'y avait presque pas de *vinifera* dans la région de Niagara ! Le Chardonnay (1983) et le Gamay Noir (1983 et 1987) proviennent de vieilles vignes - le vignoble Willms (qui s'appelait « Sandstone » dans une incarnation antérieure) est situé de manière unique entre deux plans d'eau, à environ 6 km du lac et à environ 4 km de la rivière Niagara. Il bénéficie d'une combinaison de limon, d'argile limoneuse, de gravier, de calcaire et de sable.

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Si différente de la parcelle de Bai Xu, juste une ligne plus loin sur la « Line 3 », l'âge de la parcelle de Willms et ses racines plus profondes (des vieilles vignes dans une zone plus chaude) sont des facteurs atténuants, en ce sens qu'ils aident à tamponner les conditions météorologiques estivales extrêmes, qu'elles soient humides ou sèches, et à fournir ainsi des vins de terroir fiables à chaque année. Des racines pénétrantes et des sols légèrement différents font partie des caractéristiques qui, malgré la proximité, distinguent les fruits de ces deux vignobles voisins.

COMPOSITION DU SOL

Formé d'un mélange d'argile, de calcaire et de dépôts rocheux de la période glaciaire appelés « till », il s'agit d'une combinaison de limon, d'argile limoneuse, de gravier, de calcaire et de sable. Le sol n'est pas particulièrement sablonneux, mais s'ameublit aussi bien que du sable. Le vignoble contient beaucoup de pierres et de gravier. Toutefois, les sols du Chardonnay de 1983 sont passablement sablonneux, au point où on peut facilement y enfoncer une pelle ou une houe.

HISTOIRE DU VITICULTEUR

Erv et Esther Willms ont acheté la ferme en 1981. Auparavant, elle avait longtemps servi de pâturage pour les vaches. Avec leur fils Eric et leur fille Rebecca, ils entreprirent la viticulture sur les parcelles des vieilles vignes plantées en 1983 et 1987, celles que nous vinifions. Lorsque le vignoble vient d'être cultivé, après la pluie, les pierres sont clairement visibles. Inspirés par le phénomène, ils ont donc nommé le vignoble « Sandstone ». Lorsque 13th St. Winery a été fondé en 1998, (les Willms étaient partenaires à l'époque), le vignoble achetait tous leurs raisins sous le nom de « Sandstone ».

niagara 'cru' bai xu 'Cien-dit'

GAMAY NOIR 2020 - 32% GRAPPES ENTIÈRES; PLANTÉ EN 1981, VIEILLES VIGNES, VQA 4 MILE CREEK

- VQA FOUR-MILE CREEK
- CLONES, S'IL Y A LIEU: GAMAY NOIR CLONE 358, CHARDONNAY CLONE 95
 - ANNÉE DE PLANTATION : 1981
 - ALTITUDE : 98 m
- DISTANCE DU LAC ONTARIO : 8 km
 - VINIFICATION AVEC LEVURES INDIGÈNES : MALOLACTIQUE INDIGÈNE À 100%
- 16 MOIS EN FÛTS NEUTRES (PLUS VIEUX MAIS PROPRES), DE TONNELIERS ET DE FORÊTS BOURGUIGNONS
- SOUTIRÉ À LA CUVE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
 - CLARIFIÉ AU MINIMUM
 - GLUCOSE/FRUCTOSE: 0.9 G/L
 - RÉCOLTÉ LE 9 OCTOBRE 2020
 - 147 CAISSES PRODUITES

NOTES DE DÉGUSTATION LORS DE LA MISE EN MARCHÉ, AVRIL 2022 :

Bai Xu est l'une des 'sept merveilles' de notre cave qui brille de mille feux. Ce vin est issu de très vieilles vignes (1981) sur la Ligne Trois de N.O.T.L. - Les vignes sont bichonnées à la main par Jackson Bai lui-même, et l'on ressent la pureté calme et légèrement parfumée que ce savoir-faire viticole méticuleux accorde au vin qui en est issu. Un nez muet (... que pour l'instant!) typiquement Gamay, avec des couches de saveurs de liqueur de framboise révélatrices de la complexité due aux vieilles vignes qui évoluent sur le terroir crayeux et argileux de la parcelle. À boire ce soir, avec un immense plaisir, ou se résigner à le mettre en cave pour cinq ans en attendant l'évolution de la complexité pure qui sera un jour au rendez-vous. Potentiel de développement : 3 à 7 ans.

LA PARCELLE

Le vignoble de Bai Xu possède l'une des plus anciennes plantations de vinifera de la région : son numéro de permis est 011 ! Les vignes de Chardonnay et de Gamay Noir sont les plus anciennes avec lesquelles nous avons le bonheur de travailler. En 2021, ça faisait déjà 40 ans depuis leur plantation, ce n'est pas rien ! Le vignoble Byland est situé à proximité de deux grands plans d'eau, à environ 6 km du lac Ontario et à environ 4 km de la rivière Niagara. Le Chardonnay et le Gamay sont maintenant de vieilles vignes. Elles furent simultanément plantées vers 1981 : le clone de Chardonnay est le #95, tandis que le clone de Gamay est le #358.

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Le sol est assez différent du vignoble de Willms, juste une ligne au nord sur la Ligne 2, le sol d'argile lacustre semble faire du Gamay Noir et du Chardonnay des vins qui éclatent de fruits ! Ils peuvent apparaître un peu faciles dans leur jeunesse, mais ils se développent en vieillissant dans votre cave ! L'âge de la parcelle Bai Xu avec ses racines plus profondes de vieilles vignes dans une zone plus chaude est un facteur déterminant, à effet de tampon, qui tempère les conditions météorologiques estivales extrêmement humides et / ou sèches. À chaque année, il signe des vins de terroir fiables. Pour résumer, des racines profondes dans des sols légèrement différents suffisent pour que ces Bai Xu et Willms donnent des vins aux personnalités si particulières. À vous de les découvrir !

COMPOSITION DU SOL

Le sol, nettement distinct du substrat des parcelles voisines du vignoble Willms, se caractérise par un mélange de sédiments sableux et limoneux sur fond d'argile lacustre avec un peu de limon, ainsi que du calcaire favorisant d'excellentes propriétés de rétention d'humidité qui aident à soutenir les vignes pendant les mois les plus secs de l'été.

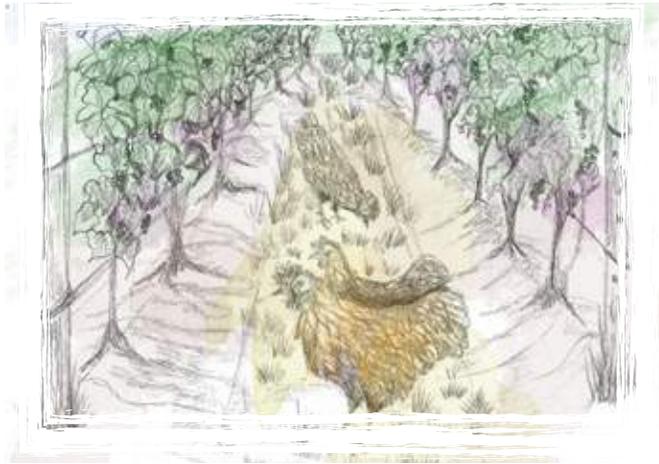
HISTOIRE DU VITICULTEUR

Jackson et Amy Bai sont les nouveaux propriétaires (2015) de l'un des plus anciens vignobles de Niagara, qui a été planté il y a 40 ans, en 1981 ! Jackson a troqué son ancienne carrière pour devenir vigneron. Néophyte déterminé et bienveillant, il accomplit à la main, fièrement et avec passion, tous les travaux sur les vignes.



un duo niagara 'cru' wismer-foxcroft 'lieu-dit'

-GAMAY NOIR 2020



- VQA TWENTY-MILE BENCH
- CLONES, S'IL Y A LIEU: GAMAY NOIR CLONE 358 (SUR DEUX PORTE-GREFFES DIFFÉRENTS), CHARDONNAY CLONE 95
- ANNÉE DE PLANTATION : 1998
 - ALTITUDE : 120 m
- DISTANCE DU LAC ONTARIO : 5,2 km
 - VINIFICATION AVEC LEVURES INDIGÈNES : MALOLACTIQUE INDIGÈNE À 100%
- 16 MOIS EN FÛTS NEUTRES (PLUS VIEUX MAIS PROPRES), DE TONNELIERS ET DE FORÊTS BOURGUIGNONS
- SOUTIRÉ À LA CUVE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
 - CLARIFIÉ AU MINIMUM
- GLUCOSE/FRUCTOSE: 0.29 G/L (FOXCROFT 52% W.C.); 0.32G/L (FOXCROFT 33% W.C.)
- RÉCOLTÉ LE 6 OCTOBRE 2020
 - 61 CAISSES PRODUITES (FOXCROFT 52% W.C.)
 - 209 CAISSES PRODUITES (FOXCROFT 33% W.C.)

LA PARCELLE

Qu'y a-t-il dans le sol ici, sur le Banc de Vineland, qui confère au vin ce goût minéral si spécifique – très visible dans les vins issus des raisins bourguignons rouges et blancs ?!! Devenant rapidement un vignoble de référence pour Niagara, avec plusieurs versions issues à chaque année de différents producteurs locaux haut de gamme, le vignoble de Wismer-Foxcroft produit du Gamay Noir, du Chardonnay, du Riesling et de Cabernet franc*. La parcelle de Gamay de Wismer-Foxcroft se trouve juste en dessous (nord) de nos blocs de Chardonnay. Elle forme une bonne pente avec un terroir rougeâtre d'argile caillouteux-limoneux riche en oxyde de magnésium et de calcaire. (*Bachelder ne fait pas de Riesling ni de Cabernet Franc !)

DU POINT DE VUE DU TERROIR

Tant sur le Banc du Vineland que sur le Banc de Jordan, la majorité des vignobles sont plantés en Chardonnay et en Pinot Noir mais, dans ce cas précis, aussi en Gamay Noir. C'est un endroit magique et je ne suis pas le seul à y croire ! Le secret doit résider dans les anciens fonds marins dont il se compose ainsi que dans l'altitude du Banc associée à sa distance du lac. Ces paramètres conjugués forment ce qu'on se plaît à décrire comme étant la route des grands crus de la péninsule du Niagara. Les sols brun-rougeâtre du Banc inférieur de Vineland apportent une dimension rustique particulière à notre Wismer-Foxcroft Gamay Noir aux arômes de parfums sanguins, ferreux, presque rouillés. Ce qui est essentiellement une sous-appellation connue pour du Pinot Noir nuancé*, parfumé et fin, cela vaut manifestement aussi pour le Gamay Noir qui s'y développe avec une solide personnalité. *comme par exemple, Wismer-Parke & Hanck.

COMPOSITION DU SOL

L'oxyde de magnésium rougeâtre et le calcaire dolomitique ont influencé les sols argileux avec une composante de limon solide. Textures limoneuses sur argile rougeâtre / till limoneux. Résumé : Dolomie rougeâtre et peu profonde.

HISTOIRE DU VITICULTEUR :

Depuis deux générations, la famille Wismer cultive des raisins sur le Banc de Vineland. Après plus de 25 ans et avec grandes prouesses, les Wismer gèrent maintenant quelque 300 acres autant pour eux-mêmes que pour d'autres vigneron. Craig Wismer, le leader/génie derrière tout cela, est un amateur de vin avec un fin palais, un homme de passion et d'engagement. Lui et moi avons été complices pendant des années dans cette quête pour une meilleure compréhension des sols, des terroirs, des clones et de la viticulture régionale dans son ensemble. Quant aux frères Chris et Ken, ils ont apporté de la nuance et de la précision à des vignobles déjà fort bien gérés.

niagara 'cru' wismer-foxcroft 'lieu-dit'

- GAMAY NOIR 2020 - 52% GRAPPES ENTIÈRES VQA 20 MILE BENCH

NOTES DE DÉGUSTATION LORS DE LA MISE EN MARCHÉ, AVRIL 2022 :

Vinifié avec 52% de grappes entières, ce vin est rond et gras. Il exulte une puissance riche en notes de fer, en fruits purs et en calcaire. Le plus satisfaisant (jeune) des deux crus Foxcroft, il possède une finale longue et juteuse, quoique légèrement plus courte, acide, et crayeuse que le 33%. Si l'on n'a jamais eu la preuve que "la beauté est dans l'œil du spectateur", alors la polémique sur le Foxcroft 52% Whole-Cluster versus le Foxcroft 33% Whole Cluster n'est sûrement que cela. Durant notre enquête ad hoc, au cours des deux derniers étés, à peine plus de la moitié ont préféré le pourcentage plus élevé de grappes entières. Cependant, nous constatons que la version à 33% révèle un peu plus clairement ses origines de sols graveleux teintés de fer. Puisque le goût du terroir est ce qu'on recherche, alors on produit une plus large cuvée du 33%. Il n'en demeure pas moins que c'est un immense plaisir de les comparer lorsqu'ils sont jeunes, et de s'interroger sur leur capacité à vieillir. Deux beaux frangins! Potentiel de développement : 2 à 7 ans

niagara 'cru' wismer-foxcroft 'lieu-dit'

- GAMAY NOIR 2020 - 33% GRAPPES ENTIÈRES VQA 20 MILE BENCH

NOTES DE DÉGUSTATION LORS DE LA MISE EN MARCHÉ, AVRIL 2022 :

Ce vin, vinifié avec 33% de grappes entières, est le plus fin, fermé et structuré (pour le vieillissement) des deux crus Foxcroft. Il présente une finale légèrement plus longue, tannique et ferreuse-minérale. En comparaison, ce vin nous parle un peu plus clairement de ses origines tirées de sols graveleux, teintés de fer que la version vinifiée à 52%. Incidemment, puisque nous recherchons le goût spécifique du terroir, il est inévitable d'en avoir produit un peu plus de la cuvée à 33%. Si en matière de goût on préfère le Foxcroft 52% Whole-Cluster versus le Foxcroft 33% Whole Cluster, ça ne semble être qu'une question de choix personnel. Cela dit, pourquoi se priver de l'immense plaisir de comparer les subtilités de ces deux jeunes arrivages et de s'interroger sur leur capacité à vieillir? Potentiel de développement : 3-10 ans.

- VQA TWENTY-MILE BENCH
- CLONES, S'IL Y A LIEU: GAMAY NOIR CLONE 358 (SUR DEUX PORTE-GREFFES DIFFÉRENTS), CHARDONNAY CLONE 95
- ANNÉE DE PLANTATION : 1998
- ALTITUDE : 120 m
- DISTANCE DU LAC ONTARIO : 5,2 km
- VINIFICATION AVEC LEVURES INDIGÈNES : MALOLACTIQUE INDIGÈNE À 100%
- 16 MOIS EN FÛTS NEUTRES (PLUS VIEUX MAIS PROPRES), DE TONNELIERS ET DE FORÊTS BOURGUIGNONS
- SOUTIRÉ À LA CUVE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
- CLARIFIÉ AU MINIMUM
- GLUCOSE/FRUCTOSE: 0.29 G/L (FOXCROFT 52% W.C.); 0.32G/L (FOXCROFT 33% W.C.)
- RÉCOLTÉ LE 6 OCTOBRE 2020
- 61 CAISSES PRODUITES (FOXCROFT 52% W.C.)
- 209 CAISSES PRODUITES (FOXCROFT 33% W.C.)



nos nouvelles tiquettes 'les villages' avec cartes

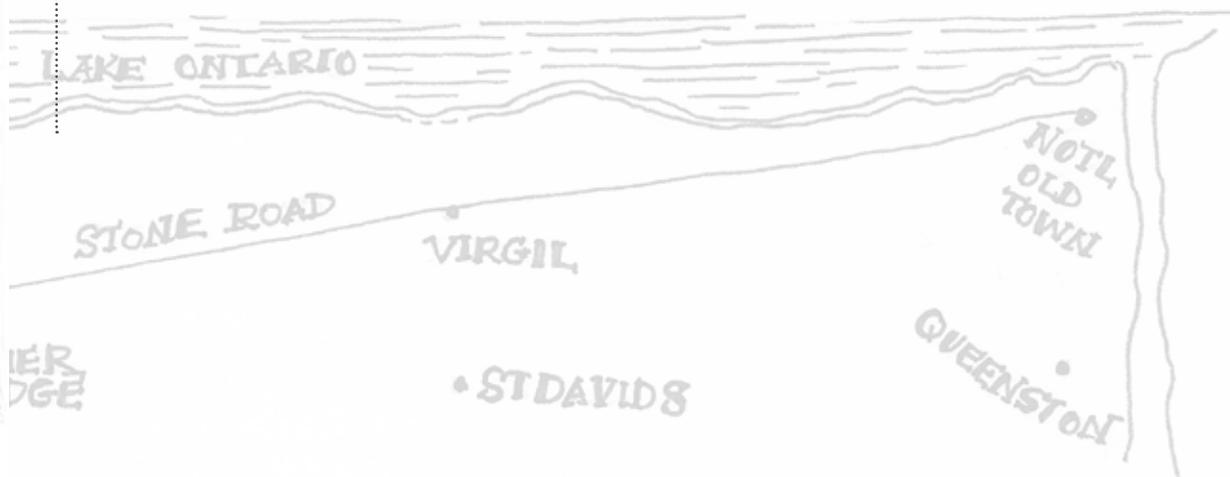
'niagara chardonnay 2020 'les villages'
«niagara-on-the-lake»

- VQA NIAGARA-ON-THE-LAKE

NOTES DE DÉGUSTATION LORS DE LA MISE EN MARCHÉ, AVRIL 2022 :

Voici une réelle opportunité de goûter et de percevoir définitivement les différences entre les terroirs de N.O.T.L et du Banc (Bench), puisque vous avez devant vous deux exemples faits par le même producteur, avec la même méthode et les mêmes techniques d'élevage. Au nez, on ressent immédiatement des arômes d'un Grand Vin de Niagara-On-The-Lake : miel, cire d'abeille mentholée, pêche blanche avec un soupçon de poire. Soyeux, riche, un peu exotique, mais très sec, garni d'une minéralité bien présente, épicée et savoureuse. Ce vin est droit, mais pas pierreux. On dirait presque un 'N.O.T.L pour des amateurs du Bench!' (les parcelles de Willms, Bator, Bai Xu et Patte Rouge y sont réunies). Potentiel de développement : il tiendra facilement quelques années pendant lesquelles il va se parfaire.

- VQA NIAGARA-ON-THE-LAKE N.O.T.L
- UN ASSEMBLAGE RÉFLÉCHI ET MINUTIEUX DE QUATRE SITES DIFFÉRENTS
- DIVERS TYPES DE SOLS DE N.O.T.L COMPOSÉS DE SÉDIMENTS SABLEUX ET LIMONEUX SUR FOND D'ARGILE LACUSTRE AVEC UN PEU DE LIMON, AINSI QUE DU CALCAIRE
- CLONES, S'IL Y A LIEU : VOIR LES VIGNOBLES INDIVIDUELS
- ANNÉES DE PLANTATION : 1981-2005
- ALTITUDE : DIVERS, DE 80 m À 85 m
- DISTANCE DU LAC ONTARIO : DE 6,5 À 14 km, ET DE 4 À 7,7 km DE LA RIVIÈRE NIAGARA
- VINIFICATION AVEC LEVURES INDIGÈNES : MALOLACTIQUE INDIGÈNE À 100%
- 16 MOIS EN 15% DE FÛTS NEUFS, LE SOLDE EN FÛTS D'UN OU DEUX VINS, AVEC 50% DE FÛTS NEUTRES (PLUS VIEUX MAIS PROPRES), TOUS ISSUS DE TONNELIERS ET DE FORÊTS BOURGUIGNONS
- SOUTIRÉ À LA CUVE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
- GLUCOSE/FRUCTOSE: 1.8 G/L
- RÉCOLTÉ DU 26 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2020
- 162 CAISSES PRODUITES



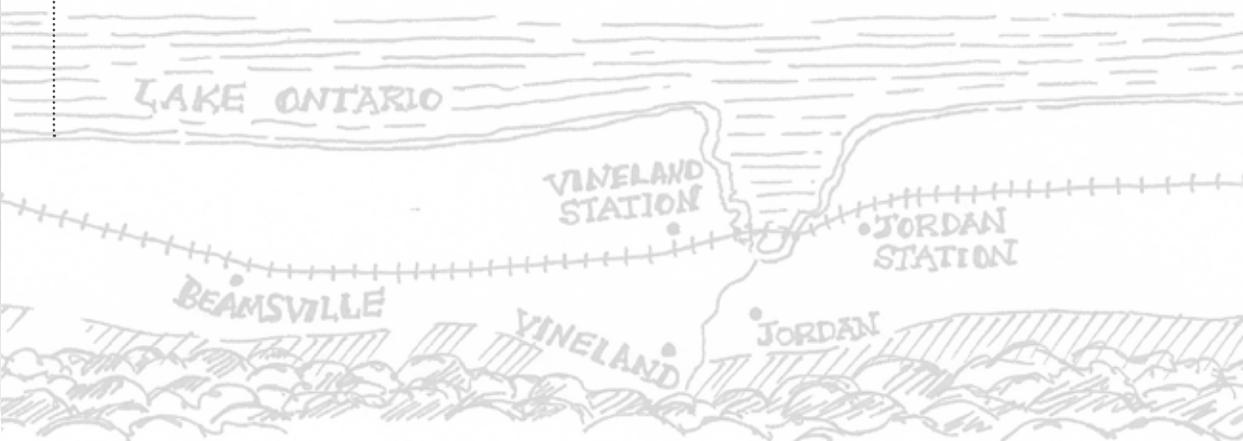
'niagara chardonnay 2020 'les villages' « bench »

-VQA NIAGARA ESCARPMENT

NOTES DE DÉGUSTATION LORS DE LA MISE EN MARCHÉ, AVRIL 2022 :

Enfin venue l'occasion de trancher définitivement et de repérer les différences entre les terroirs du Banc (Bench) et de N.O.T.L avec deux magnifiques assemblages issus du même producteur, des mêmes techniques et du même élevage. Comment reconnaître un Chardonnay du Banc (Bench)? Vous pouvez ressentir la minéralité tranchante à travers le fruit, avant même de goûter ce vin! Une belle pureté de fruit fabuleuse et riche: des agrumes et fruits à noyaux bercés par des odeurs marines comme celles des coquilles d'huitres concassées. En bouche, une présentation classique et saline d'un grand et riche Chardonnay de terroir, comme on les aime (les parcelles de Saunders, Wingfield Ouest et Est, Foxcroft Sud & Nord y sont présentes). Potentiel de développement : va s'améliorer pendant 3 à 5 ans.

- VQA NIAGARA ESCARPMENT "BENCH"
- UN ASSEMBLAGE RÉFLÉCHI ET MINUTIEUX DE CINQ SITES ET/OU CUVÉES DIFFÉRENTS
- DIVERS TYPES DE SOLS DU BANC (BENCH), COMPOSÉS PRINCIPALEMENT DES SOLS DE TYPE EX-MARINE DU CALCAIRE DOLOMITIQUE ET DE L'OXYDE DE MAGNÉSIUM ROUGEÂTRE QUI ONT INFLUENCÉ LES SOLS ARGILEUX AVEC UNE COMPOSANTE DE LIMON SOLIDE. TEXTURE LIMONEUSE SUR ARGILE ROUGEÂTRE / TILL LIMONEUX. EN RÉSUMÉ : DOLOMIE ROUGEÂTRE ET PEU PROFONDE.
- CLONES, S'IL Y A LIEU : VOIR LES VIGNOBLES INDIVIDUELS
- ANNÉES DE PLANTATION : 1990-1999
- ALTITUDE : DIVERS, DE 120 m À 169 m
- DISTANCE DU LAC ONTARIO: DE 3,25 À 6,9 km
- VINIFICATION AVEC LEVURES INDIGÈNES ; MALOLACTIQUE INDIGÈNE À 100%
- 16 MOIS EN 15% DE FÛTS NEUFS, LE SOLDE EN FÛTS D'UN OU DEUX VINS, AVEC 50% DE FÛTS NEUTRES (PLUS VIEUX MAIS PROPRES), TOUS ISSUS DE TONNELIERS ET DE FORÊTS BOURGUIGNONS
- SOUTIRÉ À LA CUVE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
- GLUCOSE/FRUCTOSE: 1.95 G/L
- RÉCOLTÉ DU 21 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE 2020
- 209 CAISSES PRODUITES



Nos Nouvelles Étiquettes « Les Villages » Avec Cartes

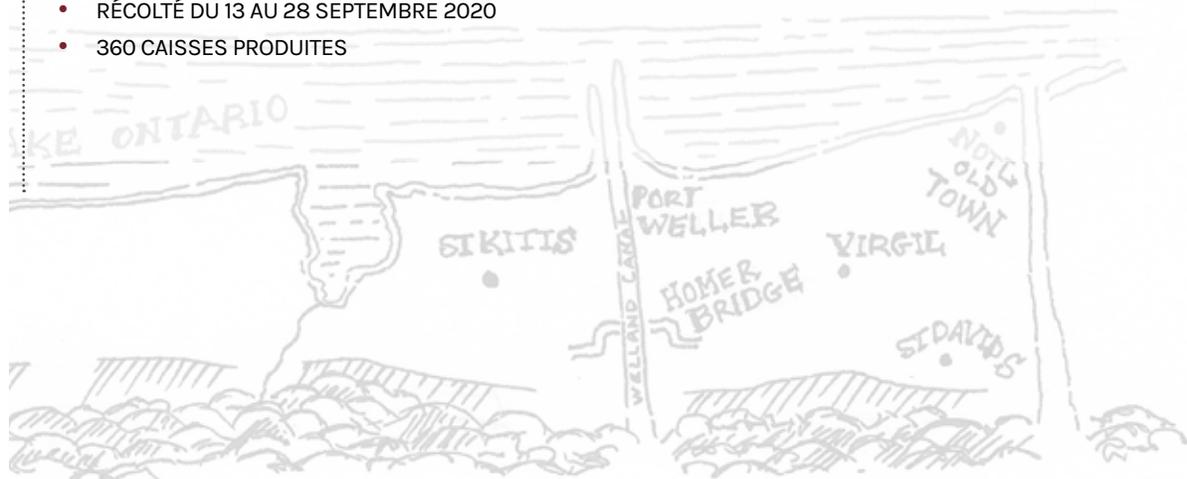
'niagara pinot noir 2020 'les villages' « bench »

- VQA NIAGARA ESCARPMENT

NOTES DE DÉGUSTATION LORS DE LA MISE EN MARCHÉ, AVRIL 2022 :

Quand les lieux-dits de 2020 seront libérés (le 1er novembre 2022), ce vin va rivaliser avec eux par sa complexité, sa buvabilité, et même par son potentiel de vieillissement! Issu à 100% des vignes de l'Escarpement de Vineland et de Beamsville, il s'agit ici d'un nez parfumé d'une complexité "pas possible" qui danse entre les framboises, violettes et mures rouge foncé, suivi des notes de fraise, de prune fraîche et de rhubarbe vive: gras, velouté, soyeux. On perçoit la 'cerise vanillée' sur sa longue finale. Issu des lieux-dits de Parke; Wild West-End, Hanck, Saunders et Spencer-Morgan, il livre la marchandise. Des saveurs complexes hantent le 'Banc': riches et calcaires! Potentiel de développement : va s'améliorer pendant 3 à 10 ans!

- VQA NIAGARA ESCARPMENT "BENCH"
- UN ASSEMBLAGE RÉFLÉCHI ET MINUTIEUX DE CINQ SITES ET/OU CUVÉES DIFFÉRENTS
- DIVERS TYPES DE SOLS DU BANC (BENCH), COMPOSÉS PRINCIPALEMENT DE SOLS DE TYPE EX-MARINE DU CALCAIRE DOLOMITIQUE ET DE L'OXYDE DE MAGNÉSIUM ROUGEÂTRE QUI ONT INFLUENCÉ LES SOLS ARGILEUX AVEC UNE COMPOSANTE DE LIMON SOLIDE. TEXTURE LIMONEUSE SUR ARGILE ROUGEÂTRE / TILL LIMONEUX. EN RÉSUMÉ : DOLOMIE ROUGEÂTRE ET PEU PROFONDE.
- CLONES, S'IL Y A LIEU : VOIR LES VIGNOBLES INDIVIDUELS
- ANNÉES DE PLANTATION : 1990-2014
- ALTITUDE : DIVERS, DE 110 m À 150 m
- DISTANCE DU LAC ONTARIO : DE 3,25 À 6 km
- VINIFICATION AVEC LEVURES INDIGÈNES : MALOLACTIQUE INDIGÈNE À 100%
- 16 MOIS EN 20% DE FÛTS NEUFS, LE SOLDE EN FÛTS D'UN OU DEUX VINS, AVEC 50% DE FÛTS NEUTRES (PLUS VIEUX MAIS PROPRES), TOUS ISSUS DE TONNELIERS ET DE FORÊTS BOURGUIGNONS
- SOUTIRÉ À LA CUVE PAR GRAVITÉ / SOUS PRESSION DE GAZ INERTE
- CLARIFIÉ AU MINIMUM
- GLUCOSE/FRUCTOSE: 0.1 G/L
- RÉCOLTÉ DU 13 AU 28 SEPTEMBRE 2020
- 360 CAISSES PRODUITES



un héros improbable

UNE SAGA NON-OFFICIEL DU MOUVEMENT DE GAMAY NOIR À NIAGARA DEPUIS LE DÉBUT!
(EN MOINS DE 2800 MOTS)

- Un destin imprévu ; pourtant apparemment florissant à Niagara aujourd'hui -

"J'ai l'impression que le gamay noir est à la fois immédiatement compréhensible et à jamais inconnaissable."

On m'a dit qu'à ses débuts à Niagara, alors que les producteurs avaient entendu dire que le gamay noir pouvait être plus facile à cultiver que le pinot noir, la vigne était parfois poussée à des rendements élevés, étant cultivée par certains producteurs de la même manière qu'ils cultivaient leurs vignes pour produire le jus de raisin. On oublie la quantité du vin que nous produisons maintenant, par rapport à la quantité de jus de raisin que l'on produisait à l'époque. Ainsi, lorsque le Gamay a été planté pour la première fois, les vins étaient souvent utilisés pour des assemblages d'entrée de gamme, et des vins de cépage bon marché : c'est peut-être notre indice quant à la raison pour laquelle les vins issus de gamay noir n'ont pas immédiatement impressionné suffisamment pour devenir un cépage incontournable dans la région.

Le deuxième indice est la rusticité ou la résistance au grands froids d'hiver : la Dre Helen Fisher (bien-aimée des étudiants et des viticulteurs, et louée pour ses recherches à la fois à la station de recherche de Vineland et à l'Université de Guelph) souligne que les rendements excessifs suivis d'hivers froids créent une situation dans laquelle une vigne rustique comme le gamay, lorsqu'elle est poussée trop loin, peut se retrouver avec des blessures hivernales, des dommages au tronc et, éventuellement, des récoltes plus faibles.

Notre grande écrivaine locale Linda Bramble (*Niagara's Wine Visionaries*, et bien d'autres) nous rappelle également que l'une des raisons pour lesquelles le gamay n'a pas été planté à un rythme plus rapide était que, pendant un certain temps au moins, il y avait une limite sur les vignes que l'on pouvait importer; une limite de la quantité, et, en plus, le choix clonal était limité.

- **Question piège :** Les premiers grands gamays de l'Ontario ont été fabriqués par quel domaine ??? La réponse est venue de Michael Vaughn, de www.vintagesassessments.com (*un guide inestimable à but non lucratif sur les mises-en-marchés de LCBO Vintages, ainsi que sur de nombreux autres sujets vigneux*) qui a lui-même organisé et parrainé une dégustation à la « Maison du Canada* » à Londres en 1976. (Avec la présence de Hugh Johnson, Harry Waugh et d'autres grands de la presse spécialisée) Les gamay noirs 1973 et 1974 de Chateau-Gai furent un triomphe ! (Je note ici que le responsable du marketing à cette époque était Don Triggs (qui allait fonder Vincor, Jackson-Triggs, Delaine Vineyard, Osoyoos-Larose, Le Clos Jor danne et Culmina), et l'œnologue de Château-Gai n'était autre que Paul Bosc, qui a ensuite fondé le Château des Charmes, et qui continue à défendre le Gamay Noir jusqu'à nos jours !)
- « Il est bien connu qu'en 1974, Donald Ziraldo a obtenu le premier nouveau permis de vinification depuis la prohibition, il est peut-être moins connu que, avec ce permis, ils ont pu produire 500 gallons de vin de gamay qui a été vendu à l'LCBO. Selon Rod Phillips dans son *Wines of Canada*, les années 1970 et 1980 ont marqué une période de croissance spectaculaire, avec des plantations de *vitis vinifera* en Ontario qui sont passées de 2 % en 1976 à 10 % en 1986, et qui n'ont pas cessé d'augmenter depuis. (Janet Dorozynski, DipWSET, Ph.D.; Écrivain, conférencier, juge, éducateur certifié WSET. Revues : *Luxe Magazine Ottawa*, *WineAlign.com*, *Quench Magazine*. Contributeur : *Oxford Companion to Wine*)

J'ai goûté des beaux vieux millésimes de gamay noir que Karl Kaiser a fait à Inniskillin, (et ils produisent encore du gamay noir à ce jour, sous la direction du vigneron Nick Gizuk), mais Karl était finalement beaucoup plus intéressé par le pinot noir, et c'est incontestablement Paul Bosc au Château de Charmes qui a ouvert la voie pour le gamay.

- Ses gamay noir et gamay droit étaient et restent des références : de plus, leur pépinière fournissait des boutures (greffes) de gamay noir pour une grande partie de la péninsule. J'ai visité les Bosc quelques années avant d'être accepté de faire mes études viti-vinicoles en Bourgogne, et je reste admiratif devant tout ce qu'ils ont pu faire. Même à ce jour, CdC vinifie toujours du gamay noir et gamay « droit » de St. David's Bench, qui sont toujours riche en fruit et absolument classique, et ce, sous la direction de l'œnologue Amélie Boury. De Tony Aspler : « Thomas, je me souviens d'avoir été dans le vignoble original de Bosc avec Paul Bosc Sr., il y a très longtemps, quand il m'a montré une vigne qui était beaucoup plus haute que les autres. De cette vigne, il a cultivé son Gamay Droit. » ***Canada House, Trafalgar Square, Londres.*

Ken Douglas (et Erv Willms) étaient deux des quatre fondateurs de 13th Street Winery (l'original) et ont vinifié leur 'Sandstone' (maintenant appelé Willms Vineyard) gamay et réserve gamay. Selon Ken Douglas : « Paul Bosc Sr. a été le premier vrai champion de gamay. Erv avait vendu du gamay noir de ses vignes à Paul, et nous avons utilisé les vignes d'Erv pour faire nos propres « vins maison » avant de fonder 13th Street. Une fois que la winery était ouverte, nous avons utilisé le vignoble Willms (sur la « Ligne 2 ») pour le Sandstone gamay. On avait opté pour une approche « Côte d'Orient » ou style « bourguignon » d'après Henri Jayer (Henri était un grand vigneron de pinot noir à Vosne-Romanée), - qui nous donnait des vins corsés qui ressemblait plus aux crus originaux du Beaujolais (au corps moyen). Le style « Cru » était arrivé à supplanter dans les années 70 par les vins plus légers de style « macération carbonique ».

- Il y a vingt ans, 13th Street Winery expédiait déjà sa gamay Réserve au Fat Duck, au Post Hôtel et à d'autres grands restos de Londres. En 2001, il a été classé meilleur vin de l'année aux Ontario Wine Awards. Toute cette fièvre du gamay a commencé assez simplement : Ken avait trouvé une caisse de Château des Jacques Moulin à Vent 1959 dans la cave de son père, et ce vin avait enflammé l'imagination du jeune amateur mordu de vin! Après ce moment marquant, Ken n'a jamais regardé en arrière.
- Je suis devenu un ami de Ken et, à ce titre, j'ai eu la chance, lors de mes premières années au Clos Jordanne (2003-2010), de goûter chacun de ces millésimes de Sandstone, et certains d'entre eux, j'ai goûté plusieurs fois. Je les admirais, comme j'admire les meilleurs crus du Beaujolais, mais, comme LcJ ne cultivait que du pinot noir et du chardonnay, l'idée n'allait jamais plus loin. Tout a changé quand nous avons commencé Bachelder et, faisant Bachelder Bourgogne, j'ai vu mes amis courir après les meilleures parcelles des Crus Beaujolais... du Côte de Brouilly et al., qu'ils vinifiaient par la suite dans leurs cuveries de Bourgogne du nord. (Hmmmmmmm...)
- Juste une ligne au sud de Sandstone (*qui s'appelle maintenant Willms "Les Naturistes" BTW*), se trouve notre vignoble Bai Xu sur la Ligne Trois, propriété de Jackson et Amy Bai, qui ont acheté la parcelle en 2015. C'est Frank Di Paola qui, en 1981, a planté les vignes pour ce qui est maintenant la Byland Estate Winery. Frank a vendu sa production à Magnotta pendant environ 25 ans avant que Jackson achète les vignes et fonde la Byland Estate Winery.
- Cave Springs : Len Pennachetti et Angelo Pavan sont des leaders et ont inspiré l'industrie à bien des égards. Ils ont commencé très tôt un programme gamay - et ont continué jusqu'à nos jours. J'ai toujours suivi leur gamay avec beaucoup d'intérêt. De Chris Waters : « Vraiment important de reconnaître à quel point Angelo Pavan et l'équipe de Cave Spring (notamment Ilia Suter, et maintenant aussi Gabriel Demarco) ont contribué à l'essor du gamay noir à Niagara. L'un des premiers partisans ardents, dans mon esprit. »
- Vineland Estates : A la fois en haut et en bas de la route de Megalo, Vineland sont des champions du gamay, c'est sûr : Brian Schmidt est un vigneron-œnologue et terroiriste doué. Non juste connus pour leurs fabuleux riesling et cabernet franc, ils appuient également le gamay noir et le pinot meunier.
- Henry of Pelham : Paul Speck m'a raconté comment, malgré leur spécialisation en baco noir, pendant un certain temps, ils ont en fait expédié beaucoup plus de gamay noir à l'LCBO que du baco. Depuis, ils font un Estate gamay noir, et du gamay rosé.
- Quoi dire de l'histoire de Martin Malivoire et gamay noir? Mise à part leur production de certains de mes favorites pinot noir et chardo dans la péninsule, Malivoire était visionnaire pour le Gamay Noir dès le début : même s'il a planté du gamay noir initialement que pour faire du rosé !!! (*Darryl Fields* qui était le chef des vignes à l'époque, m'y la fait comprendre (*maintenant co-proprétaire du Vines to Vintages)*). Ann Sperling et Shiraz Mottiar ont changé le programme de gamay rosé vers gamay rouge et ont établi leur style. Depuis des années maintenant, Shiraz est la main sûre et stable au volant, admirablement assisté par Dan Stouck et Elisa Massi, et ils continuent de faire des « Crus » et des assemblages inspirés du cépage gamay noir (même, parfois, un \$\$ style PTG qui est d'une beauté hantant). J'achète leurs gamays chaque fois que je me réveille à temps avant qu'ils ne disparaissent! De Ken Douglas : (et repris par d'autres) : "Martin Malivoire a sauté sur le gamay dès le début, car il a vu à quel point nous* avons réussi (la 1 ère version de la *Winery 13th Street), et il a fait du bon travail !" De Tony Aspler : « Le héros ultime est Martin Malivoire, qui a défendu la variété bien avant tout le monde. Personnellement, j'ai longtemps préconisé la plantation de gamay lorsque les viticulteurs expérimentaient beaucoup avec le pinot. »
- JL Groux, Stratus : Chris Waters me rappelle que « J.L. a fait du gamay quand il était à Hillebrand, mais a continué à faire des interprétations de gamay très sérieuses à Stratus, avec Dean Stoyka. Chez Trius / Peller : gamay a toujours été dans la gamme, mais il est devenu plus inspiré depuis que Craig McDonald et son équipe ont pris le volant.
- Mira Ananicz de l'Ancient Coast de Vincor (à l'époque, était une grande avocate du gamay noir et en faisait plus de vin que la plupart des autres wineries)
- Juste avant que Mary & moi arrivent à Niagara, Jean-Pierre Colas est arrivé en provenance de Chablis. Il a mis Peninsula Ridge sur la carte, puis, à la (nouvelle) 13th Street, fait toujours une poignée de six ou sept gamays, dont des Crus comme 'Sandstone', un 'Vin Gris », et même un Blanc de Noir pétillant à base de gamay. Il est un mentor pour beaucoup de monde, et quand il parle, j'écoute!
- Megalomaniac élabore depuis quelques années deux « Crus » du gamay noir sérieux (appelés 'gamay Avant-Garde' et 'Unconventional'), alors que Sébastien Jacquey et Chris Frey étaient les œnologues. Découvrez TOUS leurs meilleures cuvées parcellaires de terroir: pinot noir; chardo; sauvignon blanc et cabernet franc). Originaire de la périphérie de Sancerre, j'ai engagé Sébastien pour qu'il vienne au Canada me seconder au Clos Jordanne dans les vignes et le chai.

un héros improbable

Nous avons fait l'interview qui lui a changé la vie à St. Nicolas-lès-Cîteaux, qui s'est déroulée sur plusieurs heures sur le grand canapé de mes grands amis Bernard & Florence Zito (*Bernard était Chef des Vignes au Domaine de la Vougeraie à l'époque, il aidait Pascal Marchand a planté Le Clos Jordanne avant notre arrivée*) Notre compatriote québécoise Isabelle Meunier venait de quitter LcJ pour poursuivre son rêve de fonder 'Evening Land' dans l'Oregon avec Dominique Lafon de Meursault (actuellement, Rajat Parr). A l'heure actuelle, le projet « parcellaire » de d'Isa dans l'Oregon est LaVinea. Sébi est désormais Directeur Général du Château de Sours à Bordeaux !

- NOUVEAUX PROJETS de gamay !!! Chez Fielding : Richie Roberts est un vigneron doué qui vinifie un gamay noir délicieux. Adamo : Shauna White a fait des interprétations classiques de ce cépage juteux du vignoble Heubel, mais aussi en gamay Nouveau. Elle travaille en Colombie-Britannique maintenant, sans doute en train de faire du gamay noir top! Featherstone fait un gamay parfumé et riche, année après année. Westcott: Le vigneron Casey Kulzyk assure un assemblage Temperance Red de style PTG. Alex Baines (Jay J.) de Hidden Bench, et les récents efforts étonnants de Harald Thiel avec de jeunes vignes : le meilleur reste à venir. La vigneronne de Flatrock, Alison Findlay, a élaboré un nouveau gamay noir 'Explore,' qui promet de belles choses, dont, potentiellement, une future plantation. J'ai aussi eu des gamays assez transcendants de mon vieux copain François à Pearl-Morissette. (François a un chemin similaire au mien (de Québec à la Bourgogne à Niagara) ... Southbrook : (Bill Redelmeier, Ann Sperling et Casey Hogan) Les vignes biologiques de gamay noir de Heather Laundry sur le Lincoln Lakeshore font un Cru juteux et transparent dans son terroir. Bouteilles magnifiques ! Leaning Post : Ilya et Nadia Senchuk, du "Wild-West" de Niagara dans le magnifique "Frontierland", s'engagent à faire des gamays parfumés transparents aux terroirs." Phil Dowell (Ex-Vigneron de Coldstream Hills et puis d'Inniskillin) a longtemps conçu des belles bouteilles de gamay de Beamsville à Angel's Gate et à Kew. Big Head : leurs vins carboniques et "Raw" gamay noir. Rosewood : Ryan Corrigan fait à la fois un 100% Gamay Noir appelé "Night Moves", et un style PTG. Prince Edward County fait gamay: J'ai eu du bon gamay noir de « By Chadsey's Cairns », et Casa Dea, The Grange et d'autres, comme Traynor, font également des vagues avec gamay.

QUOI D'AUTRE? QUI D'AUTRE?

- Janet Dorozynski (*Déléguée commerciale avec Affaires mondiales Canada à Ottawa*) et Magdalena Kaiser, (*Directrice des relations publiques et marketing à la WMAO*), qui sont toutes deux championne le gamay noir en Ontario, et sont infatigables dans leur appui! #GoGamayGo !
- Et, bien sûr, vous **les journalistes, les blogueurs, les restaurateurs, les sommeliers** qui aimez et défendez depuis longtemps le gamay, et nous encourageons d'en faire: Tony Aspler, Rick VanSickle, David Lawrason, Chris Waters, John Szabo, **3M's** : Michael Godel, Michael Pinkus & Michael Vaughn, René Sferrazza, André Proulx, Jamie Goode; Anthony Gismondi, Sara d'Amato, Véronique Rivest, Nadia Fournier, Treve Ring, Laura Caar de CHEZ NOUS; Karyne Duplessis-Piché et tant d'autres : **pensez-vous vraiment qu'on écoutait pas ?**

En **Beaujolais** : merci à cet homme ouvert d'esprit (du magasin du comptoir viticole) à Villié-Morgon en 1991) : merci d'avoir pris le temps d'aider un jeune vigneron amateur canadien. Merci Louis-Claude Desvignes, merci les Labruyères de Regnié, merci Château des Jacques (quand Mary et moi étions tout juste mariés et à vélo) : grâce surtout à ce même Château des Jacques plus tard, sous Guillaume de Castelnau (et Jacques Lardière) qui ont et sont amis, employeurs et mentors. Bernard ZITO (Zito et fils) pour m'avoir montré la voie et m'avoir appris par l'exemple et par les mots... ce qui compte vraiment en terroir, viticulture, vinification et dégustation. « La vie, quoi ?! »

Ce catalogue est **dédié** aux
bouteilles de gamays ontariennes

« **Bouteilles Sérieuses,** »

« **Glouglous,** »

et « **sérieusement Glouglous !!!** »

Et, dédié avec un énorme respect à toutes ces belles années du gamay noir

de **Tawse** et **Redstone** : les gamays noirs de Moray & **Paul Pender**, Rene Van Ede, et maintenant, Jessica Otting et son équipe.

Cher, cher Paul, libre d'esprit, fidèle à soi-même et authentique avec les autres,

Je ne t'oublierai jamais!

Thomas Bachelder, avril 2022

Si jamais j'ai oublié quelqu'un qui a joué un rôle clé dans le mouvement Gamay, veuillez m'excuser - je ne suis pas né ici, et je ne connais pas toute l'histoire, mais j'essaie de reconstituer ce que je peux. Nous bâtissons le futur de gamay depuis vos fondations solides. Si vous faites du bon gamay noir de l'Ontario et que vous n'êtes pas mentionné ici, désolé pour l'omission ! je ne suis pas journaliste; Je suis un mordu de vin qui vinifie des terroirs. Envoyez-moi une bouteille !!!

remerciements :

Lynn Maceira pour sa jolie mise en page de ce Catalogue de Terroirs, ainsi que le Catalogue Toussaint / Novembre 2021.

Shelley Szczucki pour ses magnifiques cartes et illustrations - www.thecharmingplace.com

Relecture Français : Louis Gagnon

Relecture Anglais : Mary Delaney



BACHELDER

CARTOGRAPHIER NIAGARA, UN VIGNOBLE À LA FOIS.